

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่ง.....
 หน่วยงาน/บริษัท.....
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

 E-mail:.....
 โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,800 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)
- บุคคลทั่วไป ราคา 4,100 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)

◆ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงศรี-อยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร : 02-942-8527

◆ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

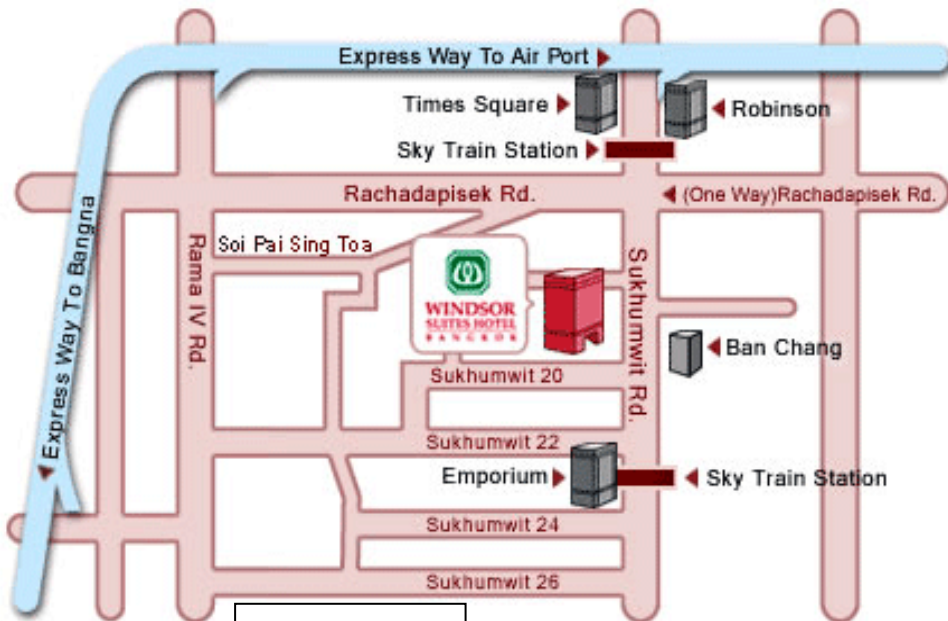


“การยืนยันค่าการใช้งาน (Validation) ในอุตสาหกรรมอาหาร”

วันที่ 4-5 กรกฎาคม 2555 เวลา 08.30-16.30 น.
 ณ ห้องมรกต ชั้น 12 โรงแรมวินเซอร์ สวีทส์ (ซอยสุขุมวิท 18-20)

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้ ปณ. 1043 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพฯ 10903

สิ่งตีพิมพ์



Tel.02-262-1221

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“การยืนยันค่าการใช้งาน(Validation)ในอุตสาหกรรมอาหาร”

หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่มักพบปัญหาว่า Verification & Validation มีความยุ่งยาก ซับซ้อน คล้ายคลึงกัน แต่ใช้วิธีการวิเคราะห์คนละอย่างกัน จึงทำให้ยืนยันค่าการใช้งานไม่ถูกต้อง ประสงค์ และไม่สามารถลดหรือกำจัดอันตรายในขั้นตอนต่างๆ ได้จริง

การทวนสอบ (Verification) เป็นกระบวนการของการทำให้มั่นใจว่า HACCP Plan ที่จัดทำขึ้น มีความถูกต้อง มีประสิทธิภาพ ได้ถูกนำไปใช้ปฏิบัติจริง

ระบบการตรวจสอบความถูกต้อง (Validation) หมายถึง การทำการทดสอบ (พิสูจน์) โดยวิธีการอันเหมาะสมต่อวัตถุ กระบวนการ วิธีการกิจกรรมระบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเพื่อให้เชื่อมั่นว่ามีความถูกต้องเหมาะสม

จุดมุ่งหมายของการทำ Verification & Validation นั้นคือ เพื่อค้นพบข้อบกพร่องของกระบวนการ และเพื่อประเมินว่าค่าการใช้งานนั้นสามารถใช้งานได้จริง ในสภาพการทำงานจริง การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ (validation) เป็นการทำให้มั่นใจว่า องค์กรได้มีการทำในสิ่งที่ถูกต้อง สมภาคฯ จึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้ขึ้นมา เพื่อให้ความรู้และข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

HACCP Team หรือผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 60 ท่าน

การเดินทาง

- โดยรถไฟฟ้า BTS : ลงสถานีอนุสาวรีย์ หรือ รถไฟใต้ดิน MRT ลงสถานีสุขุมวิท สามารถเดินเข้าทางซอยสุขุมวิท 18 หรือนั่งมอเตอร์ไซด์ปากซอย
 - โดยรถยนต์ : เข้าใต้ห้างสุขุมวิทซอย 18 และ ซอย 20
- Tel. 02-262-1234 , 02-262-1221



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ www.fostat.org

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; admin@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

เวลา	วันที่ 4 กรกฎาคม 2555	วิทยากร
08.30 - 09.00	ลงทะเบียนและรับเอกสาร	
09.00 - 09.30	ปัญหาการทำ Validation - ความยุ่งยาก ซับซ้อนในการทำ Validation ที่โรงงานอุตสาหกรรมเผชิญ	คุณสมลรัตน์ กมลโชติ บริษัทไทยเพอร์ซิเดนซ์ ฟูดส์ จำกัด (มหาชน)
09.30 - 09.45	พักรับประทานอาหารว่าง	
09.45 - 12.00	หลักการ Validation ความแตกต่างระหว่าง Verification , Validation , Calibration - ขั้นตอน / กระบวนการที่ต้องทำ Validation	รศ.ดร.สุวิมล กীরติพิบูล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
12:00 - 13:00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.30	กรณีศึกษาที่ 1 : ตัวอย่างการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านกายภาพ ในกระบวนการผ่านแม่เหล็ก, การล้าง, เครื่องตรวจจับโลหะ, เครื่อง x ray, Food Allergen	คุณสมลรัตน์ กมลโชติ บริษัทไทยเพอร์ซิเดนซ์ ฟูดส์ จำกัด (มหาชน)
14.30 - 14.45	พักรับประทานอาหารว่าง	
14.45 - 16.15	กรณีศึกษาที่ 2 : ตัวอย่างวิธีการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านเคมี ในกระบวนการควบคุมยาฆ่าแมลง, สารปฏิชีวนะ, histamine, โลหะหนัก และสารทำความสะอาด	คุณสุภาภรณ์ อนุกุล บริษัท พิบูลย์ชัยน้ำพริก เผาไทยแม่ประนอม จำกัด
16.15 - 16.30	ถาม - ตอบ / จบการสัมมนา	
เวลา	วันที่ 5 กรกฎาคม 2555	วิทยากร
08.30 - 09.00	ลงทะเบียน	
09.00 - 12.00	กรณีศึกษาที่ 4 : ตัวอย่างการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านชีวภาพ ในกระบวนการ Pasteurization และ กรณีศึกษาที่ 5 : ตัวอย่างการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านชีวภาพ ในกระบวนการ Sterilization	คุณวราภิญญา สุธานภาพุฒิ บริษัท พัฒน์กล จำกัด
12:00 - 13:00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.30	กรณีศึกษาที่ 3 : ตัวอย่างการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านชีวภาพ - กระบวนการ อบ ทอด ต้ม นึ่ง - กระบวนการควบคุมด้วยค่า a _w - กระบวนการปรับกรด pH , % Salt	คุณเนรินทร์ เหลาพันธ์ศักดิ์ สมาคม FoSTAT
14.30 - 15.30	Update มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ผู้แทนจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา
15.30-15.45	รับประทานอาหารว่าง / ปิดการสัมมนา / รับใบประกาศ	